

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
«КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 32»**

ПМ03. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в том числе: по **МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема 2.6. Приготовление, подготовки к реализации холодных блюд из птицы, кролика и дичи сложного приготовления

Тема урока: Практическое занятие №9 «Решение производственных ситуаций в процессе приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (для группы ТС 2-1 и ТС 2-2)

Преподаватель Хаджимуратова А.В.

Москва 2020

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
2. **МДК.03.01.** Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
3. **Раздел 1:** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4. **Тема урока: Практическая работа №9.** Решение производственных ситуаций в процессе приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента
5. **Место и роль урока в изучаемом разделе МДК:** урок по формированию практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику, самостоятельно проводить мероприятия по решению производственных ситуаций, возникающих в процессе производства кулинарной продукции
6. **Цели урока:** формирование элементов профессиональной компетенции *ПК 3.7* «Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и общих компетенций ОК
7. **Задачи:** *обучающая:* формирование знаний об организации технологического процесса в цехе, о соблюдении санитарно-гигиенических требований, современных видах сырья и продуктов для приготовления сложной холодной продукции. Ознакомление с правилами работы с нормативными документами, изучить факторы, влияющие на качество холодной кулинарной продукции, изучить методы решения производственных ситуаций; *развивающая:* развитие познавательной активности, технологического мышления, умений анализировать; *воспитывающая:* формирование профессиональных качеств, интереса к выбранной профессии, воспитание внимательности и ответственности.

Учебно-методическое обеспечение урока

Дидактические средства: электронная презентация, ЭОР (ФЦИОР)

методические средства: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП;

технические средства: компьютер.

Межпредметные связи: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация работы ПОП.

Прогнозируемый результат:

формирование ПК 3 Осуществлять разработку профилактических мероприятий по предупреждению нарушения технологического процесса производства холодной кулинарной продукции; решение производственных ситуаций с максимальным сохранением качества продукции в соответствии с требованиями нормативной документации
разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Иметь практический опыт:

-разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

Уметь:

-разрабатывать, изменять ассортимент холодной кулинарной продукции ,
-разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
-организовывать приготовление холодной кулинарной продукции в зависимости от тематики мероприятия.

Знать:

-различные принципы при разработке ассортимента: безопасности продуктов, взаимозаменяемости сырья, сочетания по вкусовым и питательным свойствам, температурного, санитарного режима и правила приготовления для разных видов кулинарной продукции.

Формирование элементов общих компетенций

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- * – ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- * – ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы .
- * -ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- * -ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии
- * в профессиональной деятельности
- * – ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- * -ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и
- * личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно
- * планировать повышение квалификации
- *
- *

Нормативная документация

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий; **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России.**

В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания. В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия.

ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. **ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.** В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработке различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: **СТП, ТУ**, технико-технологические и технологические карты. Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт. **ГОСТ Р 50763-2007** Общественное питание. кулинарная продукция, реализуемая населению. общие технические условия.

Классификация предприятий общественного питания

Существует целый ряд государственных стандартов, позволяющих разбить предприятия общественного питания на соответствующие типы.

Согласно ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения», утвержденному Постановлением Госстандарта России от 21 февраля 1994 года №35 и введенному в действие с 1 июля 1994 года (далее ГОСТ Р 50647-94), **предприятие общественного питания - это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.**

При этом под кулинарной продукцией понимается совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

Нужно отметить, что на сегодняшний день оказанием услуг общественного питания, как одним из видов предпринимательской деятельности, занимается громадное количество организаций и индивидуальных предпринимателей. При этом предприятия общественного питания, предназначенные для удовлетворения потребности в питании и проведении досуга, различаются между собой по типам, по размерам, а также по видам оказываемых услуг.

Тип предприятия общественного питания - это вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг.

Формы обслуживания на ПОП

ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Услуги общественного питания

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К МЕТОДАМ И ФОРМАМ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

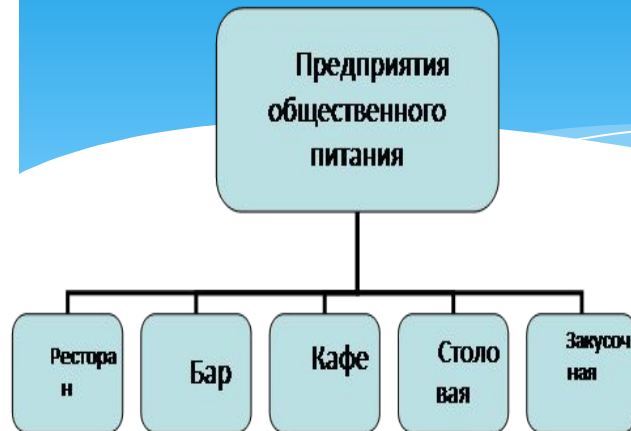
Public catering services. General requirements for procedures and forms of service at catering enterprises

ОКС 03.080.30

ОКСТУ 0131

Дата введения 2012-01-01

Классификация предприятий общественного питания



ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха;

бар - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;

кафе - предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки;

столовая - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

закусочная - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием;

буфет - структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

То есть, как видно из приведенного списка, **классификация предприятий общественного питания зависит от таких факторов**, как:

- ассортимент реализуемой продукции и сложность ее приготовления;
- техническая оснащенность предприятия общественного питания;
- квалификация персонала;
- качество и методы обслуживания;
- виды предоставляемых услуг.

Ассортимент кулинарной продукции

Ассортимент кулинарной продукции - перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятия питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей. В зависимости от вида используемого сырья, технологии приготовления, способа отпуска и т.д. продукция подразделяется на множество групп (классов).

- * **Ассортимент считается рациональным**, если он в наибольшей степени соответствует спросу потребителей. Обновление ассортимента зависит от его разнообразия и контингента питающихся. Так, в ресторанах с большим ассортиментом блюд и непостоянным контингентом питающихся нет надобности часто менять ассортимент, а в школьных столовых, осуществляющих питание детей по скомплектованному рациону, не рекомендуется повторять одни и те же блюда чаще, чем раз в две недели.
- * Практически не меняют свой ассортимент узкоспециализированные предприятия (например, блинные, шашлычные и др.).

Различным типам предприятия соответствует и разный ассортимент блюд. Так, для ресторанов характерен широкий ассортимент всех групп блюд, преимущественно сложного приготовления, включая заказные и фирменные. В закусочных, как правило, имеется ассортимент блюд несложного приготовления, из определенного вида сырья. Кроме того, ассортимент кулинарной продукции может быть различен в зависимости от специализации предприятия. Например, в ресторанах национальной кухни - преобладать национальные блюда; в ресторанах с рыбной кухней кулинарная продукция из рыбы.

Продукция холодного цеха



Требования к технологическому процессу на ПОП

Кулинарная продукция, вырабатываемая в ПОП соответствует требованиям ГОСТ, ОСТ, СП, сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, ТУ и вырабатывается по технологическим и технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил. Поставляемые на ПОП продукты и полуфабрикаты соответствуют требованиям нормативных документов, санитарным нормам и имеют сертификат соответствия или удостоверение качества.

Продукты животноводства допускаются только при наличии ветеринарных свидетельств.

Не допускаются продукты с истекшим сроком годности или не отвечающие требованиям нормативных документов.

Задание №1. Со склада в холодный цех поступили консервы рыбные с признаками бомбажа, но с неистекшим сроком хранения. Решите производственную ситуацию

Последовательность технологического процесса приготовления продукции, режимы механической и тепловой обработки продовольственного сырья, температурный режим соответствуют требованиям санитарных правил, технологических карт, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий. Кулинарная продукция и используемые для ее приготовления скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках с соблюдением действующих санитарных норм. Ежедневно в цехе производится контроль за качеством выпускаемой продукции. Если в ходе контроля выявится продукция, не отвечающая требованиям безопасности потребителей, то она не допускается к реализации.

При реализации готовой продукции соблюдается температурный режим подачи блюд.

Не допускается к реализации готовая продукция, оставшаяся со вчерашнего дня.

Весь персонал при производстве и реализации продукции соблюдает правила личной

**ГЛАВА 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА
(ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ),
РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства
(изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации**

Изготовители (продавцы) обязаны осуществлять процессы производства, хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы продукция соответствовала требованиям технического регламента

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых технологических процессов;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций с целью исключения загрязнения сырья и продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и продукции в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при изготовлении пищевой продукции;

С полным текстом документа можно ознакомиться в электронной версии.

Система управления пищевой безопасностью

ХАССП (в переводе с английского - анализ рисков и критические контрольные точки) - это система управления пищевой безопасностью. Смысл ХАССП заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки предприятия, то есть те этапы производства, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта. В процессе создания НАССР (ХАССП) анализируют процессы по всей пищевой цепочке - от начального сырьевого сегмента до момента попадания к потребителю.

В настоящее время ХАССП в общественном питании является основным инструментом в обеспечении безопасности пищевой продукции.

Система менеджмента пищевой безопасности в общественном питании

основывается на выявлении критических контрольных точек в целях максимально предотвратить все возможные риски, определении их пределов и постоянному контролю.

Цель – снизить до разумных пределов риски, избежать которых не представляется возможным. Для выявления рисков, определения степени их опасности и обозначения пределов в сфере общественного питания необходимо провести ряд аналитических действий. Учитываются 3 фактора потенциального загрязнения: физический, химический и биологический.

Основные понятия

Одной из основных задач специалистов-технологов является выпуск конкурентоспособной кулинарной продукции высокого качества.

Качество продукции общественного питания — совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.

Совокупность полезных свойств кулинарной продукции характеризуется пищевой ценностью, органолептическими показателями, безопасностью.

Пищевая ценность — это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность.

Энергетическая ценность характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.

Биологическая ценность определяется в основном качеством белков пищи — перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава.

Физиологическая ценность обусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека (сапонины свеклы, кофеин кофе и чая и т. д). **Органолептические показатели** (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) характеризуют субъективное отношение человека к пище и определяются с помощью органов чувств. **Усвояемость** — степень использования компонентов пищи организмом человека. **Безопасность** — это отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека. При превышении допустимого уровня показателей безопасности кулинарная продукция переводится в категорию опасной. Опасная продукция подлежит уничтожению. Различают следующие **виды безопасности** кулинарной продукции: химическая, санитарно-гигиеническая, радиационная.



Задание №2. Охарактеризуйте ПОП, работающие на полном цикле.

Виды производственных ситуаций в цехе

Производственные ситуации могут возникать на протяжении всего технологического процесса от начала до конца. Поэтому, для уменьшения рисков необходимо правильная организация технологического процесса, соблюдение требований санитарии и гигиены, пожарной и электробезопасности.

Это могут быть проблемы, связанные с:

- поставкой продуктов в цех-?
- отсутствием сырья на складе-?
- пересортицей сырья -?
- отсутствием необходимого оборудования из - за неожиданной поломки-?
- несоответствие сырья заявленным требованиям (сорт, вид, категория)-?
- нарушение технологического процесса приготовления холодных блюд-?



Журнал бракеража

Дата и час изготовления	Время снятия	Наименование блюда	Оценка качества блюд (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно и замечания)			Разрешение к реализации	Ответственный за приготовление
			1 партия	2 партия	3 партия		

Подписи членов бракеражной комиссии:

Современные технологии оформления и подачи холодных блюд



Практическая работа №9.

«Решение производственных ситуаций в процессе приготовления, оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента»

Цель работы: освоение ПК, научиться самостоятельно разрабатывать профилактические меры по предупреждению нарушения технологического процесса производства холодной кулинарной продукции из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента, решать производственные ситуации с минимальными потерями; проводить органолептическую оценку готовой продукции, разрабатывать и заполнять соответствующие документы.

Ход работы. 1. Из Сборника рецептов или другого информационного источника (журналы: ШЕФ АРТ; Гастроном; Гастрономический атлас, Кулинарный практикум, Школа кулинара и т.д.) выбрать одно холодное блюдо из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента.

2. Составить для блюда алгоритм приготовления.
3. Разработать перечень возможных производственных ситуаций на разных стадиях технологического процесса с учетом предложенных вариантов (см. ↓)
 - Изменение выхода порций по просьбе заказчика для детского праздника;
 - Замена аллергенного продукта в блюде по просьбе посетителя (мед и орехи);
 - Отсутствие составляющего компонента на складе;
 - Дефекты при изготовлении продукции
4. Разработать ряд мероприятий для решения производственных ситуаций с использованием технологических принципов производства кулинарной продукции.

Сделать вывод.

№1. Задание для закрепления материала

1. Решите производственную ситуацию. Для приготовления соуса тар-тар необходимо использовать майонез. На поп не оказалось данного продукта.
- * 2. Консистенция студня из говядины получилась жидкой, решите ситуацию.
- * 3. Придумайте производственные ситуации для блюда «Паштет из печени», укажите причины возникновения и предложите варианты устранения.



№2. Задания для закрепления материала

Задание №1. Производственная ситуация:
Объясните причину возникновения и способы предотвращения дефектов при последующем приготовлении блюда «Винегрет с сельдью»:

- Цвет овощей покрашен свеклой, форма нарезки не сохранена, консистенция овощей жесткая.

Задание №2. Решите производственную ситуацию: объясните причину возникновения и способ предотвращения дефектов при последующем приготовлении блюда.

- При проведении бракеража холодной закуски «Селечное масло», выявлено: консистенция неоднородная, вкус сильно соленый.



Задание №3. Решите задачу: для приготовления закуски «Крабы под маринадом» необходимо 500 г крабов (нетто). На предприятии имеются консервы в собственном соку, масса брутто которых 50, 100, 150 г. Рассчитайте, сколько банок консервов и какой массы брутто необходимо получить в кладовой, если % отходов на сок и пергамент составляет 20%.



Список литературы

1. ГОСТы Услуги общественного питания.
2. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
3. Г.Кракнел, Р. Кауфман « Кулинария для профессионалов. Большая книга кулинарного искусства», М.: Издательство АСТ», 2008
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . Составитель Е.В.Голунова, Издательство, Профи-информ. Санкт-Петербург -2005.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
6. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И. Богушева. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
7. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / С.Н. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 373 с.
8. Интернет- источники